

# the SUN



Laatste Nederlandstalige communicatiemiddel van E.T.S.V. Scintilla, rots in de branding

## REDACTIONEEL

Voor je ligt al weer een sprankelende editie van het Nederlandstalige blad "de SUN". De redactie voelt zich als bijna-uitgeroeide Mohicanen, omsingeld door Engelstalige cowboys. Gelukkig hebben wij bij het actievelingenuitje van Scintilla les gekregen in het schieten met pijl en boog, dus verdedigen kunnen we ons wel. Dus zolang het burgerdom of de ouderdom niet al te hard toeslaan houden wij stand. De cowboys kennen onze zwakte alcohol wel, maar passen het nog met mate toe. Zelfs bij het maken van een taart zondigen wij. Gelukkig is dit recept wel getest door enkele leden van deze veren (in de wandelgangen bekend als De Bond Der Smulpapen), dus succes gegarandeerd. Veel leesplezier!

## AGENDA

3 juni Scavenger Hunt  
*Doe opdrachten voor SCALA*  
 4 juni SOT knutselavond  
*Alles gaat stuk*  
 5 juni EWI barbecue  
*Vlees eten met EWI*  
 10 juni Thales Eind-P event  
*Vlees eten met sjaars*  
 11 juni Lunch-ALV betreffende Spock Japan  
*Discussieren over geld*  
 11 juni Zwemmen met eerstejaars  
*Zoals de naam*  
 14 juni Weizen VriMiBo  
*Drink Weizen*  
 17 juni Digitale-game-avond  
*Guitar hero met SCALA*

20 juni Levend Stratego

*Meedoen voor Anja*

4 juli Zomerbarbecue

*Vlees eten*

12 juli VriMiBo + Barbecue + Nederlandse Zomercantus

*Vlees eten en zingen*

## VAN HET BESTUUR

Vorige week donderdag was weer het actievelingenuitje van Scintilla. Een bedankje van het bestuur voor iedereen die dit jaar zijn EC's heeft opgeofferd om iets voor Scintilla te betekenen. Dit jaar is er gekozen om eerst gezellig hij het hulsbeek actief bezig te gaan om daarna gezellig te gaan barbecuen bij de Zilverling. Alhoewel er de hele week regen werd voorspeld was de dag gelukkig beter dan verwacht en werden we alleen maar wakker geschud door een klein buitje. Spijtig genoeg hebben we een klein muurtje pijpjes over gehouden aan dit avontuur. Maar goed dat Scintilla zo veel actieve leden heeft om dit probleem op te lossen tijdens hun activisme.

Op de koningin, op Scintilla!

Koen Zandberg, President

## DRUNK COOKING

Misschien ken je de filmpjes op YouTube wel, drunk cooking. Wij van de SUN zijn niet vies van wat participatieve journalistiek (mja, vooral niet vies van wat alcohol) en dus bij deze, het verslag, inclusief recept, van een avondje drunk cooking! En dit mag natuurlijk niet op de

UT gedaan worden, anders wordt de SU boos.

Benodigheden:

1 vrijwillig-dronken-te-worden kok, 1 fles Cointreau, 1 glaasje (iets groter dan shotglas), 2 kommen, 1 mixer, 300g suiker, 200g boter op kamertemperatuur, 375g zelfrijzend bakmeel, 100g cacao, 2 eieren maat L, snufje zout, 250ml verse koffie, 250ml melk, 3tl vanille-extract, springvorm, bakpapier.

Begin met een glaasje Cointreau. Je moet natuurlijk wel goed beginnen. Liefst op een zo leeg mogelijke maag voor dat authentieke effect. Vervolgens doe je een poging om het bakpapier te vinden, maar kom je tot de conclusie dat waar je toch echt dacht bakpapier te hebben meegenomen, dit vershoudfolie blijkt te zijn en dus uitermate ongeschikt om een springvorm mee te bekleden. Bedenk een andere oplossing, bijvoorbeeld dat restje van de vorige rol dat met wat eerste klas TCW-werk ook wel ongeveer helemaal de bodem van je springvorm bedekt. Neem nog een glaasje Cointreau om te vieren dat je dit zo goed hebt opgelost.

Gooi vervolgens alle droge ingrediënten in een kom. Kom erachter dat je geen zelfrijzend bakmeel had, gebruik bloem en bakpoeder. Hoewel het originele recept zegt dat je dit even door elkaar moet spatelen is dat natuurlijk te veel werk en gebruik je hier de mixer voor. Resultaat is ietwat veel poeder buiten de kom maar wel een mooi lichtbruin mengsel. Vervolgens ga

je in de andere kom de natte ingrediënten bijelkaar doen, en vraag je je af waar de boter toe behoort. Neem nog een glaasje Cointreau, omdat je echt in de onderzoeksmodus terecht bent gekomen! Leve je academische vorming! Goed, naast alle natte ingrediënten (maar nog niet de eieren) is het nog wel ok om een zeer flinke scheut Cointreau in dit mengsel te gooien. Gewoon, omdat het kan. Proef even van dit mengsel. Vervolgens moet je jezelf beheersen om het niet ter plekke op te drinken, want dat smaakt eigenlijk gewoon super. Om je te troosten dat je dit niet mag opdrinken, je raadt het al, nog een glaasje Cointreau. Doe dan de eieren erbij. Bedenk nu dat je de oven had moeten voorverwarmen op 150 graden celcius (hete lucht) en doe dit. Snij, zonder je vingers te raken!, de boter in kleine blokjes en gooi deze in de bak met droge spullen. Zet de mixer erin, met het eerdergenoemde effect van overal poeder. Giet wat van het natte spul erbij, dat werkt best goed. Blijf zo een beetje mixen en

drink ondertussen nog een glaasje. Vervolgens heb je het heldere idee dat je geen zelfrijzend bakmeel had gebruikt maar bloem, en je nog wel baksoda en azijn hebt om dit op te lossen (De oplettende lezer ziet hier iets fout gaan). Nadat de kleur van je beslag is veranderd van donkerbruin in lichtbruin is je beslag klaar. Gooi 1 theelepel baskoda erop, giet hier 1 theelepel azijn bij en verwonder je over de belletjes. Nu pak je wel de spatel en spatelt de belletjes door het beslag. Giet vervolgens het beslag in je springvorm en laat het ongeveer een uur (dat is vrij lang, dus neem nog een glas) in de oven bakken. Bekijk af en toe je baksel en bedenk dan dat je zowel bakpoeder als baksoda hebt gebruikt en zie dat dit echt een gaaf effect heeft op je taart, die na een half uur al twee keer zo hoog is als je bakvorm. Als je na een uur vindt dat te taart klaar is, doe je een poging hem uit de bakvorm te halen en stort je hem op een rek. Laat afkoelen. Meng voor het spul om eroverheen te gooien 200ml slagroom met 200g

chocola en weer een zeer flinke scheut Cointreau (je moet t kunnen proeven, dus zeg 3-4 glaasjes, en neem er zelf een) au bain marie tot het een glad mengsel is, laat afkoelen. Nog 100ml slagroom en iets van 8g vanillesuiker samen stijfkloppen. Snij de taart overdwars door midden. Pas weer op je vingers. Bestrijk de onderste helft met de slagroom, giet er wat van het chocolademengsel overheen en doe dan de andere helft er bovenop. Giet hier in etappes (zodat het een klein beetje kan stollen tussendoor) de rest van het chocolademengsel overheen. Je taart is klaar! Eet smakelijk!

## PUUZEL

Een meter bier winnen? Vertel de borrelkoning wat mijn werk is!



SUN is een VriMiBo-uitgave, gesponsord door STORES

Jaargang 25 Editie 9 -- Vrijdag 31-05-2013

Redactie: Jet, Loddie, Denick, Tim

E-mail: [sunmembers@scintilla.utwente.nl](mailto:sunmembers@scintilla.utwente.nl) en [sunny@scintilla.utwente.nl](mailto:sunny@scintilla.utwente.nl)

*Soldering starter kit*

*Get it now!*

*Kitteh not included*

*Products may deviate from the picture*